

Panel de mandos de las Cutters al vacío, con todos los elementos de control y mando centralizados y protegidos, incluyendo los indicadores de temperatura y nivel de vacío, de forma que el operador puede visualizar y accionar los citados elementos de control y mando sin necesidad de efectuar desplazamientos.

MODELO CT300VE

CUTTERS CON SISTEMA DE VACIO.

La aplicación de la técnica del vacío en la fase de emulsionado de las pastas finas en la misma Cutter ha significado un avance tecnológico que permite obtener un producto final de mayor calidad y presentación.

El sistema de vacío CATO es muy versátil, pudiendo trabajar libremente con o sin atmósfera de vacío y escogiendo el grado o nivel de vacío para cada producto, o bien trabajar con vacío total del 100%.

Su especial diseño permite un fácil manejo del vacío, sin ninguna complicación en los demás órganos de la máquina, que mantienen la misma estructura que las máquinas sin vacío, fáciles de operar y limpiar, sin apenas mantenimiento.

La tapa de vacío, construida en acero inoxidable, de estructura sólida y robusta, es accionada hidráulicamente mediante pulsadores eléctricos. En el momento de su cierre se enciende automáticamente una luz en su interior con el fin de poder seguir visualizando el proceso.

Las principales ventajas del vacío en la fabricación de productos emulsionados son:

- Mejor conservación del color, aroma y sabor original por ausencia de oxígeno causante de la decoloración u oxidación del embutido.

- Mejor aspecto del corte del embutido, por una excelente activación de las proteínas y una textura impecable de la carne.

- Mejor absorción de los aditivos al aumentar su penetración en la fibra muscular por el efecto pulmón del vacío.

- Ausencia de bolsas de aire u oquedades en el producto final.

- Mayor rendimiento de los ingredientes al obtener una mayor absorción de la harina en la pasta, al mismo tiempo que mejora su estabilidad.

NUESTROS FABRICADOS

- Amasadoras al Vacío
- Amasadoras de Palas
- Embutidoras Continuas al Vacío
- Embutidoras Verticales
- Picadoras Monobloc
- Picadoras Automáticas
- Picadoras Pre-mezcladoras
- Cutters
- Atadoras
- Peladoras Salchichas
- Saladoras con y sin Vacío
- Descortezadoras
- Calderas de Cocción
- Mezcladores de Polvos
- Formadoras Automáticas de Salchichas
- Molinos Coloidales
- Ahumador continuo de Salchichas



Las más modernas técnicas de fabricación al servicio del cliente con GARANTIA, CALIDAD y SERVICIO.

Con el deseo de mejorar constantemente sus fabricados, esta Empresa se reserva el derecho de modificar la estructura y características de sus máquinas.





TALLERES CATO, s. a.

NACIONAL:
Pol. Ind. Can Roqueta
Can Camps, 1
08202 SABADELL (Barcelona)
Tel. 93 727 42 25
Fax 93 727 37 63

INTERNACIONAL:
Pol. Ind. Can Roqueta
Can Camps, 1
08202 SABADELL (España)
Tel. 34 93 727 42 25
Fax 34 93 727 37 63

http://www.cato.es • E-mail: cato@cato.es







CORTADORAS MEZCLADORAS CUTTERS



MODELO CT500E









MODELO CT300E

DESCRIPCION

Las Cortadoras-Mezcladoras CATO son el resultado de la experiencia y el know how acumulados durante 40 años diseñando y construyendo este tipo de máquinas. Están fabricadas de acuerdo a la vigente normativa y legislación europea, por lo que cumplen todos los requisitos de seguridad e higiene, acreditados con el marcado CE. Se caracterizan por su solidez y robustez que les permite resistir los trabajos mas duros sin problemas de averías o mantenimiento. Construidas totalmente en acero inoxidable de bello acabado mate y pulido brillante, ofrecen unas superficies lisas para una mejor y más cómoda limpieza.

Todos los elementos de transmisión y fijación están sobredimensionados, ejes construidos en acero aleado al cromo-níquel, montados en rodamientos de bolas y rodillos. Transmisión a través de correas trapezoidales de marcha silenciosa y suave que elimina las vibraciones.

Cubeta de fundición de acero inoxidable, de paredes gruesas y macizas que evitan resonancias y absorbe las vibraciones producidas por las cuchillas, sustentada por un rodamiento axial-angular de gran diámetro, dimensionado para soportar grandes cargas, que confiere al conjunto una gran solidez.

Motores sobredimensionados de alto par de arranque, que absorben perfectamente las puntas de consumo de intensidad en el momento de la puesta en marcha.

La tapa de las cuchillas, construida en acero inoxidable, es de un especial diseño en su cara interior, con una figura tórica-cónica que facilita enormemente la evacuación de la carne a la salida de la cámara de corte, lo que la hace muy apta para toda clase de pastas, puesto que al no producir retenciones, no ocasiona un recalentamiento de la carne que podría perjudicar la calidad del producto. En los modelos CT200/300/500 se suministra con la máquina una pared de retención desmontable, con el fin de poder obtener a voluntad una pasta mas fina y emulsionada, según se desee.

La tapa de las cuchillas va provista de un dispositivo de seguridad, de forma que al ser levantada, desactiva los motores de la máquina.

El chasis o cuerpo está construido totalmente en acero inoxidable, con una estructura interior que le confiere una gran solidez. Toda la máquina está sustentada sobre pies antivibrantes mixtos caucho-acero inoxidable que absorben la vibración e impiden que ésta se transmita al piso de la fábrica.

Las cuchillas son también en acero inoxidable, con filo unilateral para impulsar mejor la carne. Su especial diseño de fijación permite que se puedan desplazar hacia el exterior a conveniencia, para compensar los sucesivos afilados y mantener un buen equilibrado del conjunto de las cuchillas. De esta forma es posible mantenerlas ajustadas permanentemente a la cara interior de la cubeta evitando la formación de una película de carne sin cortar o emulsionar en dicha cara interior.

En función del modelo de máquina y el producto a fabricar pueden utilizarse de 3 a 8 cuchillas en el cabezal de corte, pudiendo obtener de esta forma pastas muy finas y emulsionadas para embutidos cocidos o bien masas granuladas del tamaño adecuado para productos curados.

CARACTERISTICAS

Estos nuevos modelos de Cutters CATO, están pensados para un corte muy rápido de la carne, triturando y mezclando simultáneamente, obteniendo una gran ligazón y homogeneidad de la masa, sin desprendimiento de grasa y sin producir recalentamiento en la carne. Gracias a su robustez, corta indistintamente carne fresca o cocida, así como incluso carne congelada previamente troceada.

En todos los modelos la puesta en marcha se realiza mediante pulsadores y contactores eléctricos como medida de seguridad y protección eléctrica. Todos los modelos están también equipados con un sistema de paro de emergencia e interruptor general de alimentación, estando todos ellos, así como los de control y mando, debidamente estanqueizados y protegidos contra el agua y la humedad.

En los modelos CT200, CT300 y CT500 puede suministrarse la máquina con elevador-cargador incorporado, controlado a través del propio panel de mandos de la máquina, que utilizando carros estandarizados de 200 l. confieren al conjunto un alto nivel de automatización y consiguiente incremento de productividad.

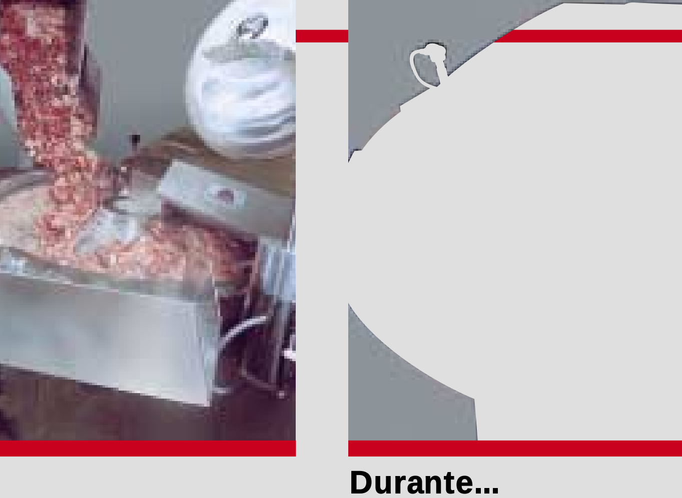
Otro elemento importante que contribuye a esta automatización es la incorporación del dispositivo vaciador en todos los modelos a partir de 120 litros, siendo opcional en el modelo CT75. Este dispositivo vaciador es accionado por un motor eléctrico o hidráulico, que entra en funcionamiento automáticamente al hacer descender el plato del vaciador hacia la cubeta. En los modelos CT200, CT300 y CT500 el movimiento basculante del vaciador se realiza mediante un sistema hidráulico, controlado desde el mismo panel general de mandos.

El control de la temperatura del producto se realiza mediante un termómetro digital electrónico en los modelos CT200, CT300 y CT500, siendo analógico de esfera para los modelos inferiores excepto CT20 y CT30.

CICLO DE TRABAJO



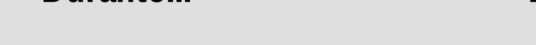
Antes...



Durante...



Después...





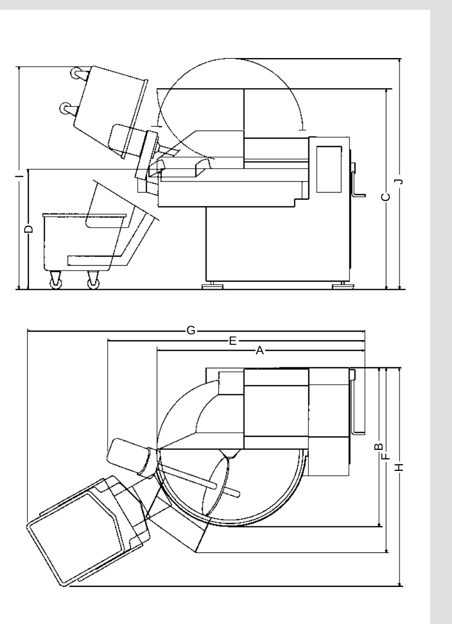
ACCESORIOS

En cada máquina se entrega el siguiente equipo de accesorios:

– 1 juego de 3, 6 u 8 cuchillas según modelo
– 1 juego llaves fijación cuchillas o bien 1 mecanismo reductor con llave dinamométrica
– 1 sistema extractor
– 1 manual de instrucciones

VARIANTES OPCIONALES

– Sistema de 1 o 2 velocidades lentas de mezclado con posibilidad de giro inverso. Muy adecuado cuando se quieren fabricar embutidos de grano grueso, hamburguesas, etc., cuyo tamaño se obtiene antes de haber alcanzado una mezcla homogénea.
– Sistema de frenado electrónico de las cuchillas, sin roces mecánicos ni desgastes para evitar averías o mantenimiento. Actúa únicamente cuando se levanta la tapa de las cuchillas o se activa el paro de emergencia.
– Sistema de tapa antisonora transparente, movida hidráulicamente en los modelos CT200, CT300 y CT500 o manualmente en los inferiores, que permite reducir considerablemente el nivel de presión acústica emitido por las cuchillas.
– Sistema de variación infinitesimal de la velocidad de las cuchillas mediante motores de corriente continua y equipo electrónico de control.
– Sistema de termómetro digital electrónico para el modelo CT150 e inferiores.
– Programador del ciclo de trabajo mediante cuentavueltas digital programable que permite garantizar el mismo grado de acabado del producto.





MODELO CT30

MODELO CT40



MODELO CT20



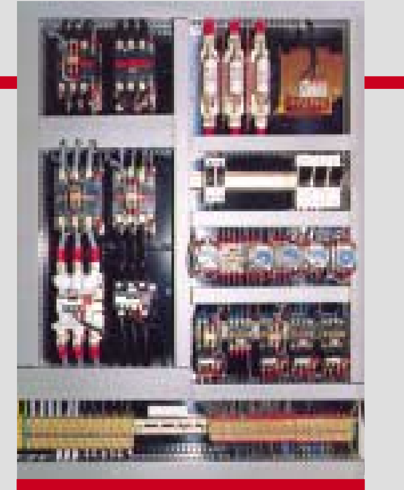
MODELO CT75



La cubeta maciza de fundición de acero inoxidable permite un acabado de precisión para lograr un ajuste perfecto entre las cuchillas y la cubeta. Obsérvese la robustez del soporte del eje porta-cuchillas, que asegura una larga vida a los rodamientos al absorber las vibraciones del eje.



Dispositivo vaciador automático en estado de reposo. Al acercarlo a la cubeta se activa el motor y efectúa el vaciado de la cubeta en pocos segundos.



El cuadro eléctrico de maniobra es amplio y espacioso, lo que permite una fácil y cómoda intervención al usuario. Todos los circuitos y el conexionado de los cables están debidamente señalizados para su rápida identificación.



Detalle del termómetro digital electrónico que conectado a una sonda térmica situada en contacto permanente con la carne permite la lectura instantánea de la temperatura del producto.

Sistema de accionamiento hidráulico de la tapa de las cuchillas, que en los Cutters al vacío se realiza mediante basculación en el sentido del eje de las cuchillas, con el fin de no colisionar con la propia tapa de vacío.



Detalle del montaje de las cuchillas que permite gran diversidad de combinaciones según el efecto deseado, mayor o menor retención del producto, efecto de turbo-hélice, grado de emulsionado de la pasta, etc.

MODELOS	Dimensiones (cm)										Capacidad cubeta en litros	Motor eje cuchillas HP.	Motor cubeta HP.	Motor vaciador HP.	Motor circuito hidráu. elev. y disco vaciador HP.	Motor circuito hidráulico Tapas/vaciador HP.	Motor vacío HP.	Número cuchillas	Velocidad cubeta rpm	Velocidad cuchillas rpm	Accionamiento Tapa	Accionamiento vaciador	Peso neto Kg
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J													
CT20	82	68	88	44	-	-	-	-	-	-	20	3,25/4	-	-	-	-	-	3	16/32	1500/3000	Manual	-	195
CT30	85	75	123	82	-	-	-	-	-	-	30	5/7	-	-	-	-	-	3	12/24	1500/3000	Manual	-	310
CT40	100	93	160	95	-	-	-	-	-	-	40	8,2/10	0,7/1	-	-	-	-	6	9/18	1500/3000	Manual	-	450
CT75	133	107	147	93	173	128	-	-	-	-	75	16/20	0,8/1,1	1	-	-	-	6	10/20	1500/3000	Manual	Manual	780
CT120	158	122	155	97	198	147	-	-	-	-	120	28,5/34	1,8/2,3	1	-	-	-	6	9/18	1500/3000	Manual	Manual	1300
CT150	168	133	160	98	208	158	-	-	-	-	150	35/40	1,8/2,3	1	-	-	-	6	9/18	1500/3000	Manual	Manual	1600
CT200	178	153	175	103	-	-	-	-	-	-	200	50/60	1,7/2,3	Hidráulico	3	0,5	-	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	2500
CT200E con elevador	-	-	-	103	-	-	299	177	234	-	200	50/60	1,7/2,3	Hidráulico	3	0,5	-	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	2800
CT300	200	180	194	105	-	-	-	-	-	-	300	95/108	3,5/4,5	Hidráulico	3	0,5	-	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	3300
CT300E con elevador	-	-	-	105	-	-	330	220	243	-	300	95/108	3,5/4,5	Hidráulico	3	0,5	-	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	3600
CT500	236	206	213	108	-	-	-	-	-	-	500	130/150	4,3/5,5	Hidráulico	3	0,5	-	8	8/16	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	5100
CT500E con elevador	-	-	-	108	-	-	369	230	252	-	500	130/150	4,3/5,5	Hidráulico	3	0,5	-	8	8/16	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	5400
CT200V	190	163	200	103	-	-	-	-	-	250	200	50/60	1,7/2,3	Hidráulico	3	0,5	5,5	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	3330
CT200VE con elevador	-	-	-	103	-	-	297	245	197	250	200	50/60	1,7/2,3	Hidráulico	3	0,5	5,5	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	3630
CT300V	226	230	226	105	-	-	-	-	-	280	300	95/108	3,5/4,5	Hidráulico	3	0,5	5,5	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	4130
CT300VE con elevador	-	-	-	105	-	-	340	282	218	280	300	95/108	3,5/4,5	Hidráulico	3	0,5	5,5	8	9/18	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	4430
CT500V	262	256	240	108	-	-	-	-	-	310	500	130/150	4,3/5,5	Hidráulico	3	0,5	5,5	8	8/16	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	5930
CT500VE con elevador	-	-	-	108	-	-	379	267	227	310	500	130/150	4,3/5,5	Hidráulico	3	0,5	5,5	8	8/16	1500/3000	Hidráulico	Hidráulico	6230